

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ З ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ

А.Ю. Токар, доктор сільськогосподарських наук

Н.С. Руда, здобувач

Уманський національний університет садівництва

У статті висвітлено питання виробництва конкурентоспроможної консервованої продукції з овочів і фруктів та зазначено обсяги її виробництва у Черкаській області впродовж останніх років

Ключові слова: конкурентоспроможність, виробництво, консерви, швидкозаморожені овочі, фрукти

Постановка проблеми. Повноцінне харчування людей впродовж цілого року можливе за добре налагодженої системи зберігання у свіжому вигляді, заморожування та консервування овочів і плодів. Значна частина, 20-50%, вирощеного врожаю плодоовочевої продукції втрачається на шляху від поля до споживача. Тому своєчасне переробляння овочів і плодів на конкурентоспроможні консервовані продукти має актуальне значення у вирішенні Продовольчої програми в Україні.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Порушення структури харчування – головний фактор, що виявляє непоправну, на декілька порядків більш високу порівняно з екологічною забрудненістю шкоду здоров'ю. Актуальність проблеми повноцінного харчування людей за науково-обґрунтованими нормами на сучасному етапі вивчали вчені в Україні – П.Г. Саблук, Г.М. Калетнік, С.М. Кваша, В.І. Власов, М.А. Лисак І.Т., А.Я. Жаліло, О.В. Собкевич, В.М. Русана, Т.В. Строшко, О.В. Шлапак та за кордоном – І.Т. Мальтус, Д. Фостер, Д. Медуза, М. Месадович, Е. Пестель, Жозуе де Кастро.

Епідеміологічні дослідження, що проводились в останні десятиліття економічно розвиненими державами світу в галузі оцінки стану харчування, енерговитрат і здоров'я населення, вказують на істотні зміни структури харчування сучасної людини. Енергетичні витрати людини значно знизилися, як наслідок є зниження об'ємів і зміна асортименту їжі, що споживає людина. В результаті у несприятливий бік змінилась реальна забезпеченість людей есенціальними харчовими речовинами, і, в першу чергу, мікронутрієнтами і біологічно активними компонентами їжі [1–3]. Дослідження проведені органами охорони здоров'я та інститутами харчування України й інших країн, показують на дефіцит в продуктах харчування і напоях аскорбінової кислоти, вітамінів групи В і β-каротину, мінеральних речовин, антиоксидантів, органічних кислот. Нестачу вказаних нутрієнтів Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) класифікує як «голод серед достатку». Виявлені відхилення структури харчування призводять до порушення імунного статусу, зниження стійкості організму до інфекцій та інших несприятливих факторів навколишнього середовища,

хронічних захворювань.

За останнє десятиріччя в Україні спостерігалось зменшення народжуваності і середньої тривалості життя людей. При цьому покоління, яке з'являється має значно гірший потенціал здоров'я, ніж попереднє. Однією з причин цього є недостатнє забезпечення людей повноцінним харчуванням, збалансованим, особливо за вмістом біологічно активних речовин, що запобігають розвитку багатьох захворювань [4]. Власне плоди і ягоди, овочі та продукти їхньої переробки є носіями сполук, здатних протистояти впливу шкідливих факторів зовнішнього середовища на організм людини [5]. Зокрема до групи таких речовин входять вітаміни, мікроелементи, антибіотики (дубильні речовини, ефірні масла та ін.), променево-захисні сполуки (пектин, сірковмісні речовини), антиоксиданти (антоціани, фенольні речовини, флавоноїди) [6, 7].

На думку академіка В.А. Тутельяна та інших вчених [8, 9] здоров'я сучасної людини визначається рівнем і структурою харчування, яка має ряд серйозних порушень: надлишкове вживання тваринних жирів і дефіцит поліненасичених жирних кислот, повноцінних (тваринних) білків, мінеральних елементів, вітамінів (С, Р, групи В, Е, фолієвої кислоти, ретинолу, β -каротину). Ці інгредієнти необхідні щоденно для організму людини і споживання їх є нормованим ВООЗ [10].

Річна потреба людини у плодоягідній продукції складає 120 кг, не менше 80 кг з них рекомендується вживати у свіжому вигляді, а решту в переробленому. Річне споживання плодоягідної продукції в Україні з урахуванням експорту складає 35–40 кг, що становить трохи більше 30% потреби [11]. Особливо важливу роль в харчуванні людини відіграє продукція овочевих рослин. Якщо картопля «другий хліб», то овочі можна сміливо назвати «третьим хлібом». Вони є головними постачальниками вітамінів, мінеральних речовин, вуглеводів, ароматичних речовин, поліцукрів, органічних кислот [12].

Методика досліджень – на основі проведеного аналізу статистичної інформації узагальнити тенденції виробництва консервованих овочів та плодів у Черкаській області та визначити найбільш конкурентоспроможні серед останніх.

Результати досліджень. Виробництво і ринок консервованих овочів та фруктів у Черкаській області динамічно змінюються (рис. 1). Частина підприємств у регіоні зникає, але з'являються нові, що виробляють аналогічний асортимент конкурентоспроможної продукції.

В середньому виробництво консервованих овочів та плодів у Черкаській області знаходиться на рівні 50 тис. тонн за рік (близько 140 моб/рік).

За роки перебудови пішли в історію гіганти Черкащини з переробляння овочів та плодів: Черкаський консервний комбінат, потужність якого разом з філіалами сягала 120 моб/рік, Уманський консервний комбінат – 50 моб/рік. Нині в області вирощену плодоовочеву продукцію переробляють близько 20 підприємств, що мають набагато менші потужності.

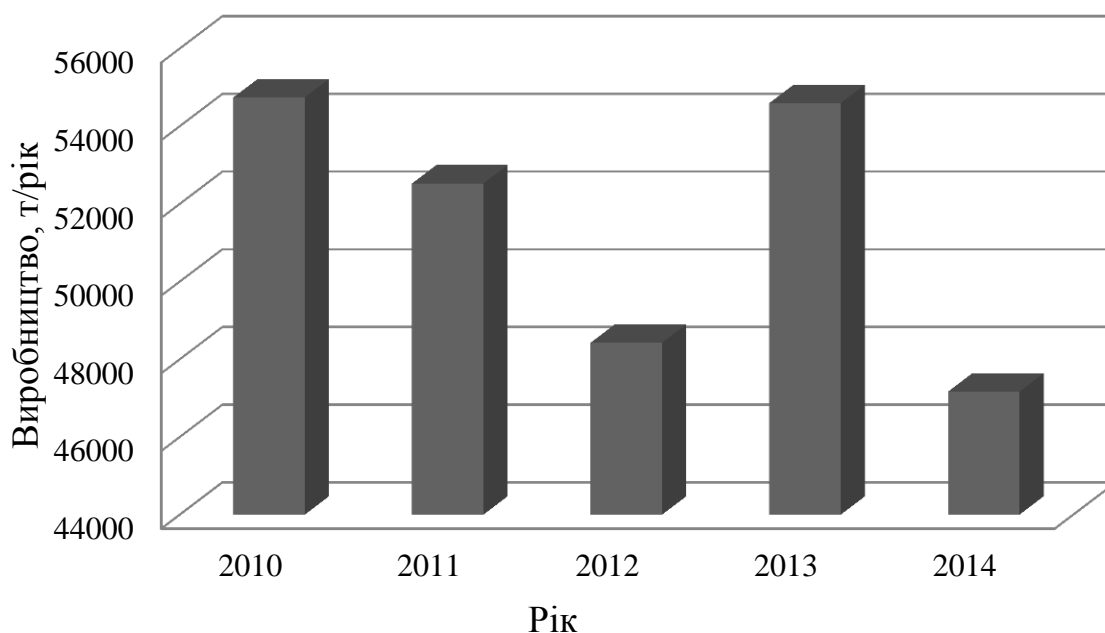


Рис.1. Виробництво консервованих овочів та фруктів у Черкаській області

Діючі підприємства за обсягом виробництва консервів можна розділити на великі, за усередненими даними більше 5000 тонн (приблизно 14 моб/рік) готової продукції. В окремі роки виробництво консервів на Черкаській філії сільськогосподарського підприємства ім. Шевченка сягало 13,4 тис. т (38 моб/рік) (табл.1).

Зміна форм власності на підприємства, втрата й розділення ринків збуту, потреба у значних оборотних коштах, відсутність державної підтримки за часи перебудови призвели до знищення великих підприємств з переробки овочеплодової продукції в Черкаській області та утворення значно менших за потужністю.

1. Виробництво консервів найпотужнішими підприємствами з переробляння овочів та плодів у Черкаській області, т

Підприємство	Рік					Середнє
	2010	2011	2012	2013	2014	
Золотоніська філія ПП «Агроспецпродукт»	6885	11039	8471	12485	8949	9566
Черкаська філія сільськогосподарського підприємства ім. Шевченка	13037	13410	10360	12875	10199	11976
Хмільнянська філія сільськогосподарського підприємства ім. Шевченка	-	5115	8454	6438	4517	6131
Канівська філія сільськогосподарського підприємства ім. Шевченка	-	-	2040	7524	5356	4973

Водночас ринкова економіка й потреба в консервованих овочах і плодах стали передумовою для виробництва швидкозаморожених овочів та фруктів. В Черкаській області з'явилися підприємства, що стабільно виробляють заморожені овочі та фрукти (табл.2).

2. Виробництво швидкозамороженої продукції в Черкаській області, т

Підприємство	Рік					Середнє
	2010	2011	2012	2013	2014	
ПАТ «Фрау Марта»	6021	7532	8437	6284	9599	7575
ТОВ «Сіріус-Агро»	23	9	394	249	925	321
ТОВ «Смілянська холодня»	-	5115	8454	6438	4517	6131

Переважно це швидкозаморожені овочі: зелений горошок і кукурудза цукрова. У порівняно невеликих кількостях (десятки тонн) заморожують солодкий перець, баклажани, капусту цвітну та броколі, помідори, цибулю. У ТОВ «Сіріус-Агро» заморожували переважно плоди і ягоди: полуниці, вишні, малину, агрус, абрикоси, чорну смородину. У 2014 році 93 тонни швидкозаморожених плодів вироблено ТОВ «Смілянська холодня».

У таблиці 3 наведено дані про виробництво консервів малими підприємствами у Черкаській області, усереднена кількість виробленої продукції знаходилась від 207 тонн/рік (585 тоб/рік) до 1931 тонн/рік (5464 тоб/рік). Тобто до цієї групи можна віднести підприємства, що виробляють до 2000 тонн консервів за рік. Підприємства, віднесені до найпотужніших (табл. 1), а також малі підприємства (табл. 3) виробляли широкий асортимент консервів. Зокрема овочі консервовані натуральні (зелений горошок, квасоля, кукурудза та інші овочі консервовані без додавання оцту чи оцтової кислоти); овочі та суміші овочів консервовані з додаванням оцту чи оцтової кислоти; соки фруктові та овочеві (яблучний натуральний, купажовані фруктові та овочеві, томатний); джеми, варення, конфітюри, повидло. На жаль, соків у області виробляється дуже мало.

3. Виробництво консервів малими підприємствами у Черкаській області, т

Підприємство	Рік					Середнє
	2010	2011	2012	2013	2014	
ТОВ «Мошурівський консервний завод»	1211	1116	1571	1033	571	1100
ПП «Леськівський консервний завод»	-	2066	2279	1912	1467	1931
Корсунь-Шевченківський консервний завод Черкаської облспоживспілки	279	505	839	222	166	402
Дочірнє підприємство «РОЯЛ ФРУТ ГАРДЕН ІСТ»	911	57	273	183	161	317
ТОВ «Чигиринський консервний завод»	181	273	199	196	185	207
ТОВ «Сучасні торговельні технології»	-	-	-	-	456	456

В основному на малих підприємствах: фруктові – Корсунь-Шевченківським плодоконсервним заводом Черкаської облспоживспілки, ТОВ «Мошурівський консервний завод» і ДП «РОЯЛ ФРУТ ГАРДЕН ІСТ»

(м. Золотоноша), сік томатний – ТОВ «Чигиринський консервний завод» і ТОВ «Мошурівський консервний завод».

Окреме місце серед підприємств галузі займає ПАТ «Шполянський завод продтоварів», що стабільно працює, переробляє картоплю, виробляє чіпси, майонез та іншу продукцію. Зокрема виробництво консервованої продукції (т) цим підприємством за роками таке: 2010 – 707; 2011 – 485; 2012 – 427; 2013 – 438; 2014 – 498.

У Черкаській області є також зовсім малі виробники консервованої продукції (1–2 т/рік), зокрема квашеної капусти – Коопзаготпромторг Жашківського районного споживчого товариства, фермерське господарство «Сивокінь».

Висновки. Виробництво консервованих овочів і плодів в області знаходиться на рівні 50 тис. тонн/рік. За роки перебудови в Черкаській області через зміну форм власності, втрату й розділення ринків збуту й з інших причин специфічних для галузі переробки овочів та плодів перестали існувати потужні консервні заводи. Консервовану продукцію виробляють підприємства середньої потужності (від 5 до 12 тис. тонн консервів на рік). Найбільш конкурентоздатними виявились овочеві натуральні консерви, що виробляються без додавання оцту чи оцтової кислоти, а також овочі та суміші овочів з додаванням оцту чи оцтової кислоти. Зовсім мало виробляється на Черкащині фруктових та овочевих соків з місцевої сировини так необхідних для повноцінного харчування людей. Конкурентоспроможними в ринкових умовах є швидкозаморожені овочі (особливо зелений горошок, цукрова кукурудза), плоди і ягоди, виробництвом яких займаються сучасні підприємства ЗАТ «Фрау Марта», ТОВ «Сіріус-Агро», ТОВ «Смілянська холодня».

Література

1. Смоляр В.И. Рациональное питание / Смоляр В.И.– К.: Наук. думка, 1991. – 368 с.
2. Азбука харчування. Рациональне харчування: Довідник / За ред.. Г.І. Столмакової, І.О. Мартинюка. – Львів: Світ, 1991. – 200 с.
3. Рациональное питание: Рекомендуются уровни потребления пищевых и биологически активных веществ, утв. Гл. госуд. сан. врачом Г.Г. Онищенко 2.07.2004г. – 47с.
4. Шестопап Г.С. Лікарська цінність антиоксидантних речовин плодів малопоширених ягідних культур / Шестопап Г.С., Струменська О.М. // Сад, виноград і вино України. – 2011. – №5–6. – С. 28–31.
5. Тележенко Л.Н. Биологически активные вещества фруктов и овощей: сохранение при переработке / Тележенко Л.Н., Безусов А.Т. – Одесса: Оптимум, 2004. – 268 с.
6. Вакуленко В.В. Целительная сила витаминов и минералов / В.В. Вакуленко. – Ростов на Дону: Феникс, 2005. – 320 с.
7. Moyer R. Antioxidant compounds in diverse Ribes and Rubus germplasm / [Moyer R., Hummer K., Wrolstad R.E., Finn C.] // VIII International Rubus and Ribes Symposium. Acta Horticulturae. 585.– 2002.
8. Варпаховская И. Лекарства от болезней цивилизации /

Варпаховская И., Сергеев В. // Ремедиум, 2001. – № 5. – С. 7–8.

9. Батурич А.К. Питание и здоровье: проблемы XXI века / Батурич А.К., Мендельсон Г.И. // Пищевая пром – сть. – 2005. – №5. – С. 105–107.

10. Кудряшов А.А. Пища XXI века и особенности ее создания / Кудряшов А.А. // Пищевая пром – сть. – 1999. – №12. – С. 48–50.

11. Лисанюк В.Г. Інноваційний тип розвитку садівництва / [Лисанюк В.Г., Гащенко М.К., Богоріл О.В., Лисанюк М.В.] // Сад, виноград і вино України. – 2011. – №7–8. – С. 16–19.

12. Городний М.М. Плодоовощные ресурсы и их медико-биологическая оценка / [Городний М.М., Городняя М.Я., Волкодав В.В. и др.]. – К.: Алефа, 2002.– 446 с.

References

1. Smolar V. I. (1991). Rational nutrition. Kyiv: Naukova dumka, 1991. 368 p. (in Russian).

2. G. I. Stolmakova, I. A. Martyniuk (1991). ABC of nutrition. Balanced diet: Reference book. Lviv: Svit, 1991. 200 p. (in Ukrainian).

3. Rational nutrition: Recommended standards of consumption of food and biologically active compounds, ratified by the Chief Sanitary Inspector Gennadiy Onishchenko 2.07.2004. 47 p. (in Russian).

4. Shestopal G. S., Strumenska O. M. Medicinal value of antioxidant substances of rare fruit berries. Garden, grapes and wine of Ukraine, 2011, no. 5–6, pp. 28–31. (in Ukrainian).

5. Telezhenko L. N., Bezusov S. A. (2004). Biologically active compounds of fruit and vegetables: retention upon processing. Odessa: Optimum, 2004. 268 p. (in Russian).

6. Vakulenko V. (2005). Healing power of vitamins and minerals. Rostov-on-Don: Phoenix, 2005. 320 p. (in Russian).

7. Moyer R. Hummer K., Wrolstad R. E., Finn C. (2002) Antioxidant compounds in diverse Ribes and Rubus germplasm. VIII International Rubus and Ribes Symposium. Acta Horticulturae. 2002. 585.

8. Varpahovskaya V.I., Sergeev V. (2001). Remedy against diseases of civilization. Remedium. 2001, no.5, pp. 7–8. (in Russian).

9. Baturin A. K., Mendelson G. I. (2005). Nutrition and health: the problems of XXI century. Food industry. 2005, no.5, pp. 105–107. (in Russian).

10. Kudryashov A. A. (1999). Food of XXI century and peculiarities of its production. Food industry. 199, no.12, pp. 48–50. (in Russian).

11. Lysaniuk V. G., Haschenko M. K., Bohoril O. V. Lysanyuk M. V. (2011). The innovative type of the development of horticulture. Garden, grapes and wine of Ukraine, 2011, no.7–8, pp. 16–19. (in Ukrainian).

12. Horodnyi M. M., Horodnyaya M. Y., Volkodav V. V. et al. (2002). Horticultural resources and their of medical and biological evaluation. Kyiv: Aleph, 2002. 446 p. (in Russian).

Одержано 06.10.2015

Аннотация

Токарь А. Е. , Руда Н. С.

Конкурентоспособность консервированных продуктов из плодов и овощей

Полноценное питание людей на протяжении всего года возможно при условии хорошо налаженной системы хранения в свежем виде, замораживания и консервирования овощей и плодов. Значительная часть плодоовощной продукции (20–50% выращенного урожая) теряется по пути от поля к потребителю. Поэтому своевременная переработка овощей и плодов на конкурентоспособные консервированные продукты имеет актуальное значение в решении Продовольственной программы в Украине. Годовое потребление плодово-ягодной продукции в стране составляет немного больше 30% потребности. Особенно важную роль в питании людей играет продукция овощных растений, которая является главным источником витаминов, минеральных веществ, углеводов, ароматических веществ, полисахаридов, органических кислот.

Анализ статистических данных показал, что за годы перестройки в Черкасской области Украины в связи со сменой форм собственности, потери и разделения рынков реализации и другими причинами, специфичными для отрасли переработки овощей и плодов, перестали существовать мощные консервные заводы. Консервы вырабатываются на предприятиях средней мощности (от 5 до 12 тыс. тонн консервов в год). Наиболее конкурентоспособными оказались овощные натуральные консервы, которые вырабатываются без добавления уксуса или уксусной кислоты, а также овощи и смеси овощей с добавлением уксуса или уксусной кислоты. Совсем мало вырабатывается в регионе соков из местного сырья, так необходимых для полноценного питания людей. Производство консервированных овощей и плодов в области находится на уровне 50 тыс. тонн в год.

Конкурентоспособными в рыночных условиях являются также быстрозамороженные овощи (особенно зеленый горошек, сахарная кукуруза), плоды и ягоды.

Ключевые слова: конкурентоспособность, производство, консервы, быстрозамороженные овощи, фрукты.

Annotation

Tokar A.E., Ruda N.S.

Competitiveness of canned products from fruits and vegetables

Nutritious diet throughout the year is possible under the condition of well-established storage system of fresh vegetables and fruits as well as their freezing and canning. A large part of fruit and vegetable production (20–50% of the harvest) is lost on the way from the field to the consumer. Therefore, timely processing of vegetables and fruits into competitive canned food is of vital importance for the Food Program in Ukraine. Annual consumption of fruit and berry production in the country is a little more than 30% of the demand. Vegetable production which is the major source of vitamins, minerals, carbohydrates, aromatic compounds, polysaccharides, organic acids, is crucial for human diet.

The analysis of statistic data has shown that during the years of Perestroika in Cherkasy region of Ukraine many powerful canneries have ceased to exist due to the change of ownership, loss of markets and other factors specific to the processing sector. Canned food is produced at the enterprises of medium power (from 5 to 12 thousand tons of food per year). Natural vegetable preserves produced without vinegar or acetic acid as well as vegetables and vegetable mixes with vinegar or acetic acid turned out to be the most competitive products. Juices from local raw materials, essential for human diet, are produced in the region in very small amounts. Production of canned vegetables and fruits in the region accounts for 50 000 tons per year.

Frozen vegetables (especially green peas and sweet corn), fruits and berries are quite competitive in the market conditions.

Key words: competitiveness, production, preserves, frozen vegetables and fruits.